



SINCE 2018

/МЕНЮ

# СУЛУГУНИ И ВИНО


SULUGUNI & WINE

РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

[SULUGUNIWINE.RU](http://SULUGUNIWINE.RU)

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

 — острое блюдо

 — блюдо подходит для вегетарианцев

Если у вас есть аллергия или особые предпочтения в питании, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

## MENU ICONS

 — spicy dish

 — suitable for vegetarians

If you have any allergies or special dietary preferences, please inform your server.

## ПАРТНЁРАМ

Ресторан «Сулугуни и Вино» с сильным брендом и авторской кухней приглашает к партнёрству.


Мы делимся опытом, проверенными стандартами кухни и высоким уровнем сервиса. Станьте частью проекта и развивайте ресторан по готовой концепции. Подробнее — на сайте [suluguniwine.ru/franchise](https://suluguniwine.ru/franchise) или по QR-коду:



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ С ЗЕЛЕНЬЮ / VEGETABLE ASSORTMENT WITH HERBS \_\_\_\_\_ 490 ₽

Ассорти свежих сезонных овощей с ароматной зеленью. /  
Assortment of fresh seasonal vegetables with herbs.

 300 g

## ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА / SPINACH PKNALI \_\_\_\_\_ 370 ₽

Отварной шпинат с грецкими орехами, грузинскими специями и ароматной зеленью. /  
Boiled spinach with walnuts, Georgian spices, and herbs.



## ПХАЛИ ИЗ СВЁКЛЫ С ОРЕХАМИ / BEET PKNALI WITH WALNUTS \_\_\_\_\_ 370 ₽

Отварная свёкла с грецкими орехами, грузинскими специями и ароматной зеленью. /  
Boiled beet with walnuts, Georgian spices, and herbs.



## ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ / GREEN BEAN PKNALI \_\_\_\_\_ 370 ₽

Отварная стручковая фасоль с грецкими орехами, грузинскими специями и ароматной  
зеленью. / Boiled green bean with walnuts, Georgian spices, and herbs.



## ПХАЛИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / CHICKEN BREAST PKNALI \_\_\_\_\_ 370 ₽

Отварная куриная грудка с красным болгарским перцем, грецкими орехами, грузинскими  
специями и зеленью. / Boiled chicken breast with red bell pepper, walnuts, Georgian spices,  
and herbs.

## РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ / EGGPLANT ROLLS WITH WALNUTS \_\_\_\_\_ 420 ₽

Рулеты из баклажанов с начинкой из ореховой пасты и грузинских специй. /  
Eggplant rolls filled with walnut paste and Georgian spices.



## РУЛЕТЫ ИЗ СЛАДКОЙ ЦИЦАКИ С ОРЕХАМИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / SWEET TSITSAKA ROLLS WITH WALNUTS (MEGRELIAN STYLE) \_\_\_\_\_ 420 ₽

Рулеты из перца цицаки с начинкой из ореховой пасты и грузинских специй. /  
Tsitsaka pepper rolls filled with walnut paste and Georgian spices.



## БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN-STYLE EGGPLANTS \_\_\_\_\_ 420 ₽

Жареные баклажаны с паприкой, грецкими орехами, кинзой, грузинскими специями  
и зернами граната. / Fried eggplants with paprika, walnuts, cilantro, Georgian spices,  
and pomegranate seeds.

 280 g

## АССОРТИ ПХАЛИ / PKHALI ASSORTMENT

670 ₺

Отварные овощи (шпинат, свёкла, стручковая фасоль) и куриная грудка с грецкими орехами, грузинскими специями и зеленью, рулеты из баклажанов и перца цицаки с ореховой начинкой, подаются на хлебной лодочке. / Boiled vegetables (spinach, beet, green beans) and chicken breast with walnuts, Georgian spices, and herbs, eggplant and tsitsaka pepper rolls filled with walnut paste, served on a bread boat.

400 g



## МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ / OLIVES

360 ₺

Ассорти маслин и оливок. / Assortment of olives.

🌿 80 g

## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ / HOMEMADE PICKLES

470 ₺

Ассорти из овощей, маринованных по традиционному домашнему рецепту. / Assortment of vegetables pickled in a traditional homemade recipe.

🌿 300 g

## КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN-STYLE CABBAGE

290 ₺

Маринованная капуста с грузинскими специями и ароматной зеленью. / Marinated cabbage with Georgian spices and herbs.

🌿 250 g

## СЫРНОЕ АССОРТИ / CHEESE ASSORTMENT

670 ₺

Ассорти домашних грузинских сыров (свежий сулугуни, копченый сулугуни, чечил, сырные рулеты), подаётся с мёдом. / Assortment of homemade Georgian cheeses (fresh suluguni, smoked suluguni, chechil, cheese rolls), served with honey.

260 g

**САЦИВИ С ОВОЩАМИ / VEGETABLE SATSIVI** \_\_\_\_\_ **450 ₺**

Ассорти жаренных овощей под соусом из грецких орехов с грузинскими специями. /  
Assortment of roasted vegetables in walnut sauce with Georgian spices.

 250 g

**САЦИВИ С КУРИЦЕЙ / CHICKEN SATSIVI** \_\_\_\_\_ **550 ₺**

Нежное куриное филе под соусом из грецких орехов с грузинскими специями. /  
Tender chicken fillet in walnut sauce with Georgian spices.

250 g

**САЦИВИ С ЛОСОСЕМ / SALMON SATSIVI** \_\_\_\_\_ **610 ₺**

Нежное филе лосося под соусом из грецких орехов с грузинскими специями. /  
Tender salmon fillet in walnut sauce with Georgian spices.

250 g

**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ / HERRING WITH POTATOES** \_\_\_\_\_ **470 ₺**

Маринованная сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью. /  
Marinated herring with boiled potatoes, onions, and herbs.

400 g

**РУЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ СЛАБОЙ СОЛИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ /  
LIGHTLY SALTED SALMON ROLLS WITH CREAM CHEESE** \_\_\_\_\_ **890 ₺**

Подаются со свежими огурцами, лимоном и оливками. /  
Served with fresh cucumbers, lemon, and olives.

250 g

**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / BOILED BEEF TONGUE** \_\_\_\_\_ **450 ₺**

Подаётся с соусом из хрена. / Served with horseradish sauce.

100 g

**БАСТУРМА / BASTIRMA** \_\_\_\_\_ **490 ₺**

Вяленая говяжья вырезка. / Cured beef tenderloin.

80 g

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА / MEAT PLATE** \_\_\_\_\_ **750 ₺**

Ассорти мясных деликатесов подаётся со свежими овощами, горчицей и соусом из хрена. /  
Assortment of meat delicacies served with fresh vegetables, mustard, and horseradish sauce.


250 g

# САЛАТЫ / SALADS

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ / GREEK SALAD 490 ₺

Свежие помидоры и огурцы, болгарский перец, маслины, листья салата, красный лук, сыр фета, соус песто, оливковое масло. / Fresh tomatoes and cucumbers, bell peppers, olives, lettuce leaves, red onions, feta cheese, pesto sauce, olive oil. 300 g


## САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ / SALAD WITH SUN-DRIED TOMATOES 550 ₺

Микс из листьев салата, огурцы, сыр моцарелла, вяленые помидоры, грецкие орехи, уксус, оливковое масло. / Mixed lettuce leaves, cucumbers, mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, walnuts, vinegar, olive oil.  280 g



## САЛАТ С ГРУШЕЙ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ / SALAD WITH PEAR IN BERRY SAUCE 650 ₺

Микс из листьев салата, грецкие орехи, вяленая вишня, творожный сыр, груша, карамелизированная в ягодном соусе. / Mixed lettuce leaves, walnuts, dried cherries, cream cheese, and caramelized pear in berry sauce. 300 g

## ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ / GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICE 470 ₺

Свежие огурцы, помидоры, красный лук и острый стручковый перец, заправленные оливковым маслом и сметаной с грузинскими специями и зеленью. / Fresh cucumbers, tomatoes, red onions, and hot green chili peppers, dressed with olive oil and sour cream, Georgian spices, and herbs.  280 g

## ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ / GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS 490 ₺

Свежие огурцы, помидоры, красный лук и острый стручковый перец, заправленные оливковым маслом с грецкими орехами, грузинскими специями и зеленью. / Fresh cucumbers, tomatoes, red onions, and hot green chili peppers, dressed with olive oil, walnuts, Georgian spices, and herbs.   285 g

## САЛАТ С ТЫКВОЙ / SALAD WITH PUMPKIN 550 ₺

Запеченная тыква, помидоры черри, микс из листьев салата в апельсиновом соусе с творожным сыром и семенами тыквы. / Roasted pumpkin, cherry tomatoes, mixed lettuce leaves with orange sauce, cream cheese, and pumpkin seeds. 300 g

## ШЕФ-САЛАТ / CHEF SALAD

610 ₺

Жареные баклажаны, помидоры черри, сыр моцарелла, сыр пармезан, микс из листьев салата, заправленные бальзамической глазурью. / Fried eggplants, cherry tomatoes, mozzarella and parmesan cheese, mixed lettuce, dressed with balsamic glaze.

285 g

## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST

550 ₺

Жареная куриная грудка, листья салата, помидоры черри, хрустящие гренки, сыр пармезан, заправленные соусом Цезарь. / Pan-seared chicken breast, lettuce leaves, cherry tomatoes, crispy croutons, parmesan cheese, with Caesar sauce.

300 g

## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / CAESAR SALAD WITH SHRIMP

610 ₺

Жареные креветки, листья салата, помидоры черри, хрустящие гренки, сыр пармезан, заправленные соусом Цезарь. / Pan-seared shrimp, lettuce leaves, cherry tomatoes, crispy croutons, parmesan cheese, with Caesar sauce.

280 g

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ / SALAD WITH CRISPY EGGPLANT

520 ₺

Жареные баклажаны и свежие помидоры в кисло-сладком соусе с творожным сыром и семенами подсолнечника. / Fried eggplants and fresh tomatoes in sweet-and-sour sauce with cream cheese and sunflower seeds.

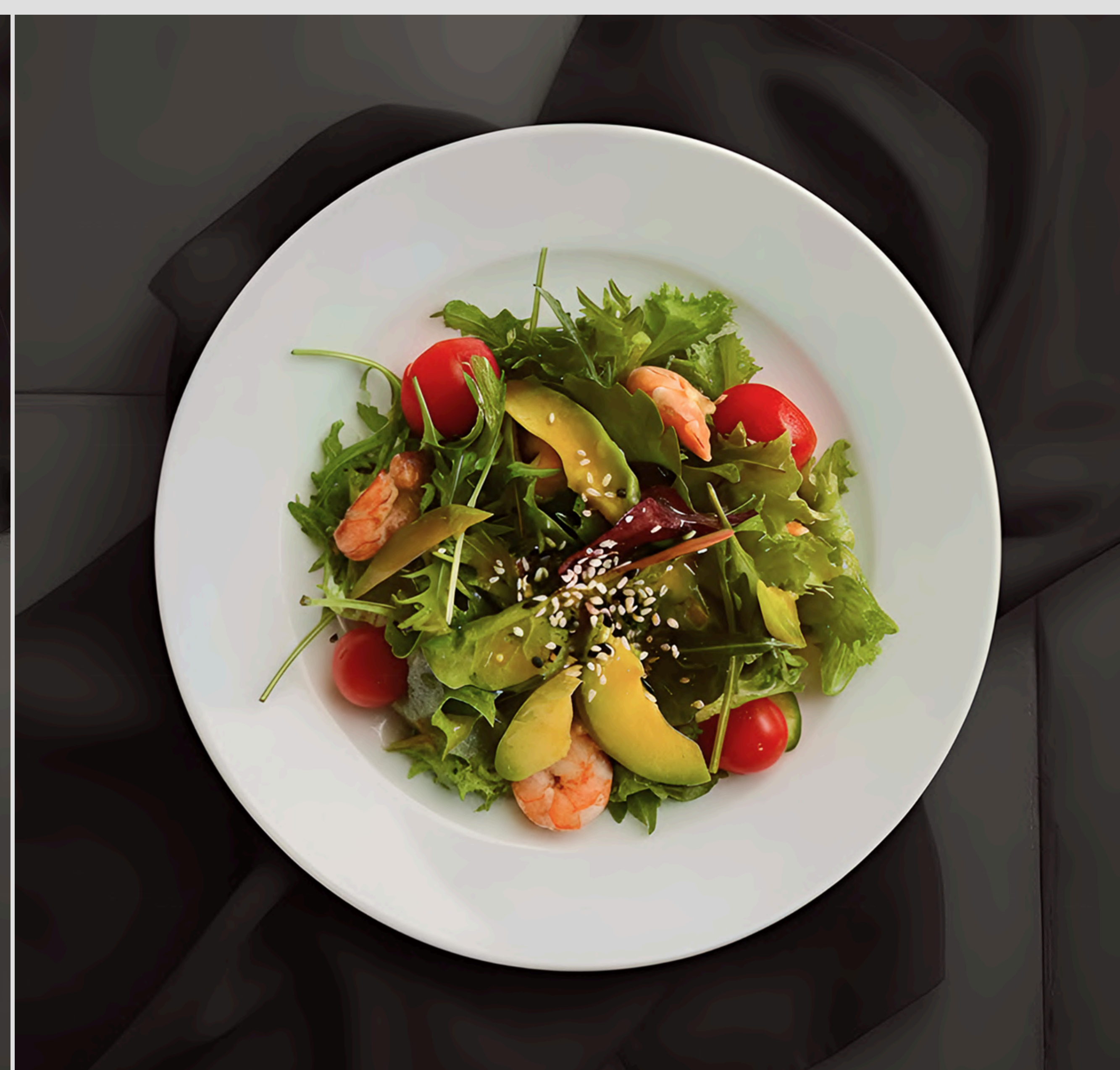
300 g

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ / SALAD WITH SHRIMP

650 ₺

Обжаренные королевские креветки, авокадо, помидоры черри, микс из листьев салата, кунжут, заправленные апельсиновым соусом. / Pan-seared king prawns, avocado, cherry tomatoes, mixed lettuce leaves, and sesame seeds, dressed with orange sauce.

250 g



**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ / WARM SALAD WITH SALMON** ..... 720 ₺

Микс из листьев салата с обжаренным лососем в цитрусовом соусе. Подаётся с сыром сулугуни и помидорами черри. / Mixed lettuce leaves with pan-seared salmon in citrus sauce. Served with Suluguni cheese and cherry tomatoes. 300 g

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ / WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI** ..... 590 ₺

Запечённое на углях куриное филе, копчёный сулугуни, помидоры черри, микс из листьев салата, заправленные фирменным сливочным соусом с грецкими орехами и грузинскими специями. / Chargrilled chicken fillet, smoked suluguni cheese, cherry tomatoes, and mixed lettuce leaves, dressed with signature creamy sauce with walnuts and Georgian spices. 300 g

**САЛАТ С ЧЕРНОСЛИВОМ / SALAD WITH PRUNE** ..... 420 ₺

Отварная куриная грудка, чернослив, грецкие орехи, заправленные сливочным соусом с пряной зеленью. / Boiled chicken breast, prunes, and walnuts, dressed with creamy sauce and herbs. 250 g

**САЛАТ «АНХЕЛЬ» / ANGEL SALAD** ..... 570 ₺

Нежные кусочки телятины, помидоры черри, баклажаны, сладкий болгарский перец, заправленные карамельно-бальзамическим уксусом. / Tender pieces of veal, cherry tomatoes, eggplant, sweet bell pepper, dressed with caramel-balsamic vinegar. 300 g

**САЛАТ «ГНЕЗДО» / NEST SALAD** ..... 420 ₺

Отварной говяжий язык, нежная куриная грудка, свежие огурцы и перепелиное яйцо, заправленные сметаной. / Boiled beef tongue, tender chicken breast, fresh cucumbers, and a quail egg, dressed with sour cream. 250 g

**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ / SALAD WITH LIVER AND POACHED EGG** ..... 570 ₺

Микс из листьев салата, куриная печень, морковь и помидоры черри, заправленные соусом песто и оливковым маслом. Подаётся с яйцом-пашот и кедровыми орехами. / Mixed lettuce leaves with chicken liver, carrots, and cherry tomatoes, dressed with pesto sauce and olive oil. Served with a poached egg and pine nuts. 300 g

# СУПЫ / SOUPS

## ХАРЧО / KHARCHO 450 ₺

Традиционный острый грузинский суп с рисом и кусочками нежной говядины, томатной поджаркой и ароматными грузинскими специями. / Traditional spicy Georgian soup with rice, tender beef pieces, tomato base, and Georgian spices.

 325 g

## БОРЩ / BORSCH 420 ₺

Классический домашний борщ с говядиной и овощами. Подаётся со сметаной. / Classic homemade borscht with beef and vegetables, served with sour cream.

350 g

## ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ / CHANAKHI WITH LAMB 510 ₺

Суп из нежной томлёной баранины с овощами и грузинскими специями. / Soup with tender slow-cooked lamb, vegetables, and Georgian spices.

 400 g

## УХА / UKHA 450 ₺

Рыбный бульон с кусочками лосося и зеленью. / Fish broth with pieces of salmon and fresh herbs.

350 g

## ДОМАШНИЙ СУП С ЛАПШОЙ И КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / HOMEMADE CHICKEN NOODLE SOUP 360 ₺

Домашняя лапша с кусочками куриной грудки в ароматном бульоне с зеленью. / Homemade noodles with pieces of chicken breast in a flavorful broth with herbs.

350 g

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП / PUMPKIN CREAM SOUP 350 ₺

Нежный крем-суп из тыквы. / Smooth pumpkin cream soup.

 350 g

# ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА / HOT PASTRIES

**ХАЧАПУРИ ИМЕРУЛИ / IMERULI KHACHAPURI** ..... 550 ₺

Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулгуни. / 500 g  
Round pie filled with sulguni cheese.

**МИНИ ХАЧАПУРИ ИМЕРУЛИ / MINI IMERULI KHACHAPURI** ..... 350 ₺

280 g

**ХАЧАПУРИ МЕГРУЛИ / MEGRELI KHACHAPURI** ..... 550 ₺

Круглый пирог, начинённый сыром сулгуни и запечённый до золотистой корочки с дополнительным слоем сыра сулгуни. / Round pie filled with sulguni cheese, baked to a golden crust with an extra layer of sulguni cheese. 500 g

**МИНИ ХАЧАПУРИ МЕГРУЛИ / MINI MEGRELI KHACHAPURI** ..... 350 ₺

300 g

**ХАЧАПУРИ «ПО-АДЖАРСКИ» / ADJARULI KHACHAPURI** ..... 490 ₺

Лодочка из сдобного теста с сыром сулгуни и яйцом. / Boat-shaped khachapuri filled with sulguni cheese and egg. 400 g

• **С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ / WITH BACON AND MUSHROOMS** ..... 550 ₺

400 g

• **С КРЕВЕТКАМИ / WITH SHRIMP** ..... 590 ₺

400 g

• **С ГРУШЕЙ / WITH PEAR** ..... 600 ₺

400 g

• **С ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ПЕСТО / WITH TOMATOES AND PESTO SAUCE** ..... 600 ₺

400 g

**МИНИ ХАЧАПУРИ «ПО-АДЖАРСКИ» /  
MINI ADJARULI KHACHAPURI** ..... 390 ₺

300 g



ဟဲဟဲဟဲ & ဟဲဟဲဟဲ



## ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ / GRILLED KHACHAPURI

520 ₺

Сыр сулугуни в тесте, сформированном на шампуре и запечённом на мангале. /  
Suluguni cheese wrapped in dough, shaped on a skewer and grilled over charcoal.

400 g



## АЧМА / АСНМА

450 ₺

Домашний многослойный пирог с сыром сулугуни. Подаётся с соусом мацони  
или сметаной. / Homemade layered pie with suluguni cheese. Served with matsoni sauce  
or sour cream.

300 g



**ХАЧАПУРИ «ОТ ШЕФА» / CHEF'S SPECIAL KHACHAPURI** \_\_\_\_\_ **590 ₺**

Круглый пирог с сыром сулугуни по фирменному рецепту. / Round pie with suluguni cheese, made with the chef's special recipe. 500 g

**ХАЧАПУРИ «ПО-ЦАРСКИ» / ROYAL KHACHAPURI** \_\_\_\_\_ **650 ₺**

Круглый пирог с начинкой из свежего сыра сулугуни, покрытый ломтиками копчёного сулугуни. / Round pie filled with fresh suluguni, topped with slices of smoked suluguni. 500 g


**ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ / PENOVANI KHACHAPURI** \_\_\_\_\_ **390 ₺**

Домашний слоёный пирог в форме конверта с сыром сулугуни. / Homemade envelope-shaped puff pastry pie with suluguni cheese. 400 g

**ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ / KHACHAPURI WITH SPINACH AND SULUGUNI CHEESE** \_\_\_\_\_ **520 ₺**

Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулугуни и шпината. / Round pie filled with suluguni cheese and spinach. 450 g

**КУБДАРИ / KUBDARI** \_\_\_\_\_ **590 ₺**

Острый пирог с рубленным мясом свинины, луком и ароматными сванскими специями. / Spicy Georgian meat pie with chopped pork, onions, and aromatic Svan spices.  500 g


**ЧВИШТАРИ / CHVISHTARI** \_\_\_\_\_ **400 ₺**

Домашние лепешки из кукурузной муки с сыром сулугуни. / Homemade cornmeal flatbreads with suluguni cheese. 280 g

**МЧАДИ / MCHADI** \_\_\_\_\_ **390 ₺**

Домашние кукурузные лепешки, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с сыром сулугуни. / Homemade corn flatbreads, fried to a golden crust. Served with suluguni cheese. 250 g

**ЛАВАШ / LAVASH** \_\_\_\_\_ **60 ₺**

Грузинский хлеб / Georgian bread  130 g

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

## ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / MEGRELIAN LOBIO 400 ₺

Перетёртая отварная красная фасоль с грузинскими специями и ароматной зеленью. /  
Mashed red beans with Georgian spices and aromatic herbs.

 380 g


## ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ / MUSHROOMS WITH SULUGUNI CHEESE 520 ₺

Запечённые шапочки шампиньонов с сыром сулугуни. /  
Baked mushroom caps stuffed with suluguni cheese.

270 g

## ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ / GRILLED MUSHROOMS 400 ₺

Шампиньоны, запечённые на мангале с грузинскими специями и ароматной зеленью. /  
Charcoal-grilled mushrooms with Georgian spices and fresh herbs.

 6 шт/pcs

## ЗАПЕЧЁННЫЙ СУЛУГУНИ С ПОМИДОРАМИ / BAKED SULUGUNI WITH TOMATOES 490 ₺

Сыр сулугуни и помидоры, запечённые и приправленные грузинскими специями. /  
Baked suluguni cheese with tomatoes, seasoned with Georgian spices.

270 g

## ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ / BAKED EGGPLANTS WITH TOMATOES AND CHEESE 550 ₺

Запечённые баклажаны с помидорами и сыром, приправленные грузинскими специями. /  
Baked eggplants with tomatoes and cheese, seasoned with Georgian spices.

350 g

## СВЕЖИЙ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЁННЫЙ НА КЕЦИ / FRESH SULUGUNI BAKED ON KETSI 350 ₺

Сыр сулугуни, запечённый на кеци — традиционной грузинской глиняной сковородке. /  
Fresh suluguni cheese baked on a ketsi — a traditional Georgian clay pan.

170 g

## ВАРЕНИКИ С СЫРОМ / VARENIKI WITH CHEESE 380 ₺

Нежные вареники с сыром сулугуни, подаются со сметаной. /  
Soft dumplings filled with suluguni cheese, served with sour cream.

5 шт/pcs

## КВАРИ / KVARI 380 ₺


Большие мегрельские вареники с сыром сулугуни, подаются со сметаной. /  
Large Megrelian dumplings with suluguni cheese, served with sour cream.

3 шт/pcs

## АДЖАПСАНДАЛ / AJAPSANDAL

420 ₺

Традиционное овощное рагу из тушёных баклажанов, помидоров и болгарского перца, приправленное пряной зеленью. / Traditional vegetable stew with braised eggplants, tomatoes, and bell peppers, seasoned with aromatic herbs.

 400 g

## ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ГОВЯДИНОЙ И ОРЕХАМИ / MEGRELIAN KHARCHO WITH BEEF AND WALNUTS

490 ₺

Традиционное грузинское густое блюдо из нежной говядины, томлённой в пряном соусе с молотыми грецкими орехами и ароматными специями. / Traditional Georgian hearty dish of tender beef simmered in a spicy sauce with ground walnuts and aromatic spices.

 400 g

## ДОЛМА / DOLMA

450 ₺

Говяжий фарш с грузинскими специями в виноградных листьях, томленный в собственном соку и подающийся со сметаной. / Beef with Georgian spices wrapped in grape leaves, slow-cooked in its own juices and served with sour cream.

250 g



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

## ХИНКАЛИ / KHINKALI 95 ₺

Большие грузинские пельмени домашнего приготовления с начинкой на выбор: /  
Large handmade Georgian dumplings with a choice of filling:

1 шт/pc

- Телятина / Veal
- Баранина / Lamb
- Свинина-говядина / Pork-beef
- Сыр / Cheese

## ЧАШУШУЛИ / CHASHUSHULI 490 ₺

Нежные кусочки телятины, тушёные с овощами и острыми специями. /  
Tender veal stewed with vegetables and spicy seasonings.

 350 g

## РОКФОР / ROQUEFORT 520 ₺

Нежное куриное филе, фаршированное сыром рокфор и зеленью, подаётся с рисом, овощами и жареными ананасами. / Tender chicken fillet stuffed with Roquefort cheese and herbs, served with vegetable rice and fried pineapple.

480 g

## ЧКМЕРУЛИ / CHKMERULI 650 ₺

Жареный цыплёнок в сметанно-чесночном соусе с пряными специями. /  
Fried chicken in creamy garlic sauce with aromatic spices.



## ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ В ФОЛЬГЕ / BAKED SALMON IN FOIL 900 ₺

Филе лосося, запечённое с паприкой, брокколи, помидорами и красным луком. /  
Salmon fillet baked with paprika, broccoli, tomatoes, and red onion.

350 g

## АБХАЗУРА / ABKHAZURA 490 ₺

Говяжий и свиной фарш с зеленью и грузинскими специями, обжаренный в жировой сетке до золотистой корочки. / Beef and pork with herbs and Georgian spices, pan-fried in caul fat until golden brown.

 300 g

## ЧАХОХБИЛИ / CHAKHOBILI 450 ₺

Нежные кусочки курицы (грудка и голень), обжаренные с луком, свежими помидорами, красным болгарским перцем и специями. / Tender chicken (breast and drumsticks) fried with onions, fresh tomatoes, red bell pepper, and spices.

 380 g



## ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА / CHICKEN TABAKA

650 ₺

Цыплёнок в специях, обжаренный под прессом до хрустящей золотистой корочки, подаётся с соусом сацебели. / Chicken with spices, pan-fried under a press until golden and crispy, served with satsebeli sauce.



## ОДЖАХУРИ / OJAKHURI

520 ₺

Жареная свинина с картофелем, помидорами, луком, болгарским перцем, чесноком и свежей зеленью. / Fried pork with potatoes, tomatoes, onions, bell peppers, garlic, and fresh herbs.

 500 g



# БЛЮДА НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED DISHES

## КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED CHICKEN FILLET 490 ₺

Нежное куриное филе, запечённое на углях до золотистой корочки с ароматом дыма и грузинских специй. / Tender chicken fillet grilled over charcoal to a golden crust with smoky flavor and Georgian spices. 250 g

## КУРИНОЕ БЕДРО НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED CHICKEN THIGH 550 ₺

Нежное куриное бедро, запечённое на углях до золотистой корочки с ароматом дыма и грузинских специй. / Tender chicken thigh grilled over charcoal to a golden crust with smoky flavor and Georgian spices. 250 g

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED CHICKEN WINGS 490 ₺

Нежные куриные крылышки, запечённые на углях до золотистой корочки с ароматом дыма и грузинских специй. / Tender chicken wings grilled over charcoal to a golden crust with smoky flavor and Georgian spices. 280 g

## ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED TURKEY FILLET 590 ₺

Нежное филе индейки, запечённое на углях до золотистой корочки с ароматом дыма и грузинских специй. / Tender turkey fillet grilled over charcoal to a golden crust with smoky flavor and Georgian spices. 250 g

## ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЁНКА / CHARCOAL-GRILLED LAMB KEBAB 690 ₺

Сочный шашлык из мякоти ягнёнка, маринованный в ароматных специях и приготовленный на углях. / Juicy lamb kebab marinated in aromatic spices and grilled over charcoal. 250 g

## ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЁНКА / CHARCOAL-GRILLED LAMB LOIN KEBAB 890 ₺

Сочный шашлык из корейки ягнёнка, маринованный в ароматных специях и приготовленный на углях. / Juicy lamb loin kebab marinated in aromatic spices and grilled over charcoal. 250 g

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / CHARCOAL-GRILLED PORK KEBAB \_\_\_\_\_ 600 ₹**

Сочный шашлык из свинины, маринованный в ароматных специях и приготовленный на углях. / Juicy pork kebab marinated in aromatic spices and grilled over charcoal. 250 g

**ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ/ CHARCOAL-GRILLED VEAL KEBAB \_\_\_\_\_ 650 ₹**

Сочный шашлык из телятины, маринованный в ароматных специях и приготовленный на углях. / Juicy veal kebab marinated in aromatic spices and grilled over charcoal. 250 g

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ / LYULYA KEBAB**

Традиционный мясной шашлык из сочного фарша с ароматными специями и свежей зеленью на шампуре: / A traditional meat kebab on a skewer of juicy minced meat with aromatic spices and herbs:

• ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN \_\_\_\_\_ 550 ₹

300 g

• ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ / PORK AND BEEF \_\_\_\_\_ 600 ₹

300 g

• ИЗ ЯГНЁНКА / LAMB \_\_\_\_\_ 690 ₹

300 g

**АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ НА 4/8 ПЕРСОН / CHARCOAL-GRILLED KEBAB PLATTER FOR 4/8 PERSONS \_\_\_\_\_ 3100 ₹ / 6100 ₹**

Ассорти из разных видов шашлыка и люля-кебаба, приготовленных на углях — идеальный выбор для компании из 4 или 8 человек. / A selection of kebabs and lyulya kebabs grilled over charcoal — the perfect choice for a group of 4 or 8.

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED SALMON STEAK \_\_\_\_\_ 890 ₹**

Нежный стейк из лосося, приготовленный на углях с лёгким ароматом дыма и специй. / Tender salmon steak grilled over charcoal with a delicate smoky aroma and spices. 230 g

**ДОРАДО НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED DORADO \_\_\_\_\_ 890 ₹**

Нежная дорадо, приготовленная на углях с лёгким ароматом дыма и специй. / Tender dorado grilled over charcoal with a delicate smoky aroma and spices. 1 шт/pc


**СИБАС НА УГЛЯХ (ПОРЦИОННЫЙ) / CHARCOAL-GRILLED SEA BASS (PORTION) \_\_\_\_\_ 890 ₹**

Нежный порционный сибас, приготовленный на углях с лёгким ароматом дыма и специй. / Tender portioned sea bass grilled over charcoal with a delicate smoky aroma and spices. 1 шт/pc

# ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

## КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО / IDANO POTATO 350 ₺

Запечённый картофель с золотистой корочкой, мягкой сердцевиной и ароматными специями. / Baked potato with a golden crust, soft interior, and aromatic spices.

 200 g

## КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED POTATOES 290 ₺

Картофель, приготовленный на углях с лёгким ароматом дыма и специй. / Potatoes grilled over charcoal with a delicate smoky aroma and spices.

 200 g

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES 350 ₺

Хрустящий золотистый картофель, обжаренный во фритюре. / Crispy golden potatoes, deep-fried.

 150 g

## ОВОЩНОЙ МИКС НА УГЛЯХ / CHARCOAL-GRILLED VEGETABLE MIX 490 ₺

Свежие овощи, приготовленные на углях с лёгкой корочкой и ароматом дыма и специй. / Fresh vegetables grilled over charcoal with a light char and smoky flavor.

 250 g

## РИС С ОВОЩАМИ / RICE WITH VEGETABLES 350 ₺

Ароматный рис с обжаренными овощами. / Fragrant rice with fried vegetables.

 250 g

# СОУСЫ / SAUCES

## САЦЕБЕЛИ/ SATSIBELI \_\_\_\_\_ 70 ₺

Томатный соус с грузинскими специями. / Tomato sauce with Georgian spices.



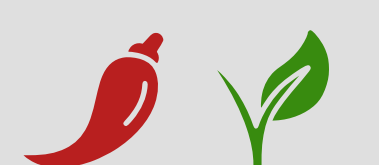
## ТКЕМАЛИ / TKEMALI \_\_\_\_\_ 70 ₺

Кисло-сладкий соус из алычи с грузинскими специями. / Tangy-sweet plum sauce with Georgian spices.



## АДЖИКА (КРАСНАЯ / ЗЕЛЁНАЯ) / ADJIKА (RED / GREEN) \_\_\_\_\_ 70 ₺

Острый ароматный соус из перца (красного / зелёного) с грузинскими специями. / Spicy, flavorful sauce made from (red or green) peppers with Georgian spices.



## НАРШАРАБ / NARSHARAB \_\_\_\_\_ 70 ₺

Кисло-сладкий соус из гранатового сока. / Tangy-sweet pomegranate sauce.



## МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ / MATSONI WITH HERBS \_\_\_\_\_ 70 ₺

Свежий кисломолочный соус на основе мацони с ароматной зеленью. / Fesh yogurt-based matsoni sauce with aromatic herbs.

## ТАР-ТАР / TARTAR \_\_\_\_\_ 70 ₺

Кремовый соус с маринованными огурцами, каперсами и лёгкой кислинкой. / Creamy tartar sauce with pickles, capers, and a hint of tang.

## ЧЕСНОЧНЫЙ / GARLIC \_\_\_\_\_ 70 ₺

Нежный соус на основе домашнего майонеза с чесноком и грузинскими специями. / Creamy house-made mayonnaise-based sauce with garlic and Georgian spices.

# ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

## ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ / CHOCOLATE CAKE 350 ₹

Нежный торт с насыщенным шоколадным вкусом по домашнему рецепту. /  
Tender cake, rich in chocolate flavor, crafted from a traditional homemade recipe.

## ТОРТ «НАПОЛЕОН» / NAPOLEON CAKE 350 ₹

Классический домашний торт с нежными слоями хрустящего теста и кремовой начинкой. /  
Classic homemade cake with delicate layers of crispy pastry and creamy filling.

## ТОРТ «МЕДОВИК» / MEDOVİK CAKE 280 ₹

Классический домашний торт из тонких медовых коржей и сливочного крема. /  
Classic homemade cake with thin honey layers and creamy buttercream.

## ТОРТ «АРГО» / ARGO CAKE 350 ₹

Ореховый торт с хрустящим бее, кремом из варёной сгущёнки и шоколадной глазурью. /  
Nut cake with crispy meringue, boiled condensed milk cream, and chocolate glaze.

## МАЦОНИ С МЁДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ / MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS 180 ₹

Грузинский мацони с мёдом и хрустящими грецкими орехами. /  
Georgian matsoni with honey and crunchy walnuts.

## ПАХЛАВА / BAKLAVA 180 ₹

Многослойный десерт по фирменному рецепту из тонкого теста с мёдом и дроблеными грецкими орехами. / Layered dessert made from thin pastry with honey and crushed walnuts, prepared according to a signature recipe.

# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT BEVERAGES

ЭСПРЕССО / ESPRESSO ..... 100 ₺

АМЕРИКАНО / AMERICANO ..... 150 ₺

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ / TURKISH COFFEE ..... 120 ₺

КАПУЧИНО / CAPPUCINO ..... 190 ₺

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ / ASSORTED TEA ..... 280 ₺

- Чёрный / Black
- Зелёный / Green

По желанию можно добавить чабрец или мяту. / Thyme or mint can be added upon request.

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА / STILL WATER \_\_\_\_\_ 150 ₺  
400 ml

БОРЖОМИ (ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) /  
BORJOMI (SPARKLING MINERAL WATER) \_\_\_\_\_ 250 ₺  
500 ml

НАБЕГЛАВИ (ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) /  
NABEGHLAVI (SPARKLING MINERAL WATER) \_\_\_\_\_ 250 ₺  
500 ml

КОКА-КОЛА / COCA-COLA \_\_\_\_\_ 180 ₺  
330 ml

ГРУЗИНСКИЙ ЛИМОНАД НАТАХТАРИ /  
NATAKHTARI GEORGIAN LEMONADE \_\_\_\_\_ 250 ₺  
500 ml

- Саперави / Saperavi Grape
- Тархун / Tarragon
- Фейхоа / Feijoa
- Дюшес / Duchess Pear
- Крем-сливки / Cream & Vanilla
- Лимон / Lemon
- Барбарис / Barberry

СОК / JUICE \_\_\_\_\_ 170 ₺  
200 ml

- Апельсин / Orange
- Вишня / Cherry
- Яблоко / Apple

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ / CRANBERRY MORS \_\_\_\_\_ 150 / 450 ₺  
200 / 1000 ml

# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / ALCOHOLIC BEVERAGES

**ВИНО «ИЗАБЕЛЛА» / ISABELLA WINE** ..... 220 / 1400 ₺

Домашнее красное полусладкое вино из винограда сорта Изабелла. /  
Homemade red semi-sweet wine made from Isabella grapes.

150 / 1000 ml

**ВИНО «ГРАНАТОВОЕ» / POMEGRANATE WINE** ..... 250 / 1600 ₺

Домашнее красное полусладкое вино из граната. /  
Homemade red semi-sweet wine made from pomegranates.

150 / 1000 ml

**ВИНО «КИНДЗМАРАУЛИ» / KINDZMARAULI WINE** ..... 290 / 1670 ₺

Домашнее красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави. /  
Homemade red semi-sweet wine made from Saperavi grapes.

150 / 1000 ml

**ВИНО «САПЕРАВИ» / SAPERAVI WINE** ..... 270 / 1530 ₺

Домашнее красное сухое вино из винограда сорта Саперави. /  
Homemade red dry wine made from Saperavi grapes.

150 / 1000 ml

**ВИНО «ЦИНАНДАЛИ» / TSINANDALI WINE** ..... 270 / 1750 ₺

Домашнее белое сухое вино из винограда сортов Ркацители и Мцване. /  
Homemade white dry wine made from Rkatsiteli and Mtsvane grapes.

150 / 1000 ml

**ШАМПАНСКОЕ «АБРАУ-ДЮРСО» /  
ABRAU-DURSO SPARKLING WINE** ..... 1100 ₺

Игристое вино с мягким вкусом и лёгкими фруктовыми нотками. /  
Sparkling wine with a smooth taste and subtle fruity notes.

750 ml

**ЧАЧА ДОМАШНЯЯ / HOMEMADE CHASCHA** ..... 150 ₺

Крепкий традиционный грузинский напиток из виноградных выжимок. /  
Strong traditional Georgian spirit made from grape pomace.

50 ml

**ЧАЧА ПЕРСИКОВАЯ / PEACH CHASCHA** ..... 150 ₺

Крепкий традиционный грузинский напиток с мягким вкусом персика. /  
Strong traditional Georgian spirit with a smooth peach flavor.

50 ml

**ЧАЧА ТУТОВАЯ / MULBERRY CHACHA** ..... **150 ₺**

Крепкий традиционный грузинский напиток с мягким вкусом тутовника. /  
Strong traditional Georgian spirit with a smooth mulberry flavor.

50 ml

**КОНЬЯК ДОМАШНИЙ / HOMEMADE BRANDY** ..... **200 ₺**

50 ml

**ВОДКА «БЕЛУГА» / BELUGA VODKA** ..... **300 ₺**

50 ml

**ВОДКА «ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ» / TSARSKAYA GOLD VODKA** ..... **220 ₺**

50 ml

**ПИВО СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ / LIGHT FILTERED BEER** ..... **320 ₺**

500 ml



SINCE 2018

РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ «СУЛУГУНИ И ВИНО»

[SULUGUNIWINE.RU](http://SULUGUNIWINE.RU)